



Azienda Agricola San Salvatore

San Salvatore är en vingård belägen i en historisk del av Kampanien där grekerna för cirka 3000 år sedan började odla vin i Nationalparken Cilento. I dag finns det tempelruiner kvar som står i bjärt kontrast till San Salvatores moderna vinhus bara några hundra meter bort. Här har ägaren Giuseppe Pagano installerat solpaneler och den senaste teknologin för att bidra till att minska koldioxidutsläppen.

Företaget grundades 1988 och man kan säga att det är mer en farm än en vingård. Farmen omfattar 115 hektar varav 30 hektar används till vinodling, resten är skog, fruktodling, olivträd och inte att förglömma - de viktiga buffelkorna som är en symbol för regionen och som återfinns på alla deras etiketter. Av kornas mjölk produceras den berömda "Mozzarella di Bufalo" men den används även till glass. Kornas gödsel kommer dessutom till användning ute i odlingarna.

Jordmånen är vulkanisk med inslag av kalk, krita, mineraler och tillsammans med närheten till havet och den ständigt skinande solen ger det optimala förhållanden till att odla vin. Man producerar ca 300 000 flaskor/år varav merparten är ekologiskt certifierade. Vinerna är ursprungstypiska gjorda på lokala druvor såsom fiano, falanghina, greco och aglianico.